



Corte San Benedetto Valpolicella Classico Ripasso



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Brødrene Loris og Angelo Lavarini's Ripasso er en rigtig herrevin. Da udgangspunktet er deres kraftige version af en Valpolicella, bliver Ripasso'en selvfølgelig også en vin i den tunge ende.

Druerne høstes manuelt i midten af oktober. Efter presning står vinen til ekstraktion i 15 dage ved mellem 24 og 28 grader. Vinen efterlades i ståltanke til slutningen af januar, hvor druerne til Amaronen er blevet presset. Skallerne fra dette pres bruges nu til at give denne Ripasso endnu en fermentering inden den lægges 12 måneder på Slovenske botti efterfulgt af 6 måneder på flaske.

Vinen er mørk rubinrød. Duften er kompleks og vinøs, med toner af røde bær og krydderier. Smagen byder på moden frugt, fin balance og en meget stor og solid krop med lang fyldig eftersmag.

Vinen passer til alle grillede og stegte kødretter, krydrede pastaretter eller lagrede oste.

Denne vin kan ligge mellem 10 og 12 år efter høståret.

Server den ved 16 - 18°C.

Producent:	Corte San Benedetto
Druer:	Corvina Veronese (65%), Corvinone (20%), Rondinella (15%),
Oprindelse:	Negrar, Valpolicella, Veneto
Alkohol:	14,0 %
Denomination:	DOC